

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SOSLAR II (DEMİ GLACE SAUCE VE VELAUTÉ SAUCE)

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında satılamaz.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ – 1	3
1. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR	3
1.1. Demi Glace Sauce Hazırlama	3
1.2. Demi Glace Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	7
1.3. İyi Hazırlanmış Demi Glace Özellikleri	8
1.4. Demi Glace Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	8
1.5. Kahverengi Sosların (Demi glace sauce'un) Saklanması	14
UYGULAMA FAALİYETİ	15
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	18
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	20
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	21
2. TEMEL BEYAZ SOSLAR (VELAUTÉ SAUCE)	21
2.1. Sauce Velauté hazırlama	21
2.2. Sauce Velauté Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar	22
2.3. İyi Hazırlanmış Sauce Velauté' nin Özellikleri	22
2.4. Sauce Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler	23
2.5. Beyaz Sosların (Sauce Velauté'un) saklanması	27
UYGULAMA FAALİYETİ	28
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	30
PERFORMANS DEĞERLENDİRME	32
CEVAP ANAHTARLARI	33
MODÜL DEĞERLENDİRME	34
KAYNAKLAR	35

AÇIKLAMALAR

KOD	811ORK039
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
DAL/MESLEK	Aşçılık
MODÜLÜN ADI	Soslar II (Demi Glace Sauce ve Velauté Sauce)
MODÜLÜN TANIMI	Soslar 2 (demi glace sauce ve velauté sauce) hazırlama, türetme ve uygun yemeklerde kullanma yeterliliğini kazandıran öğretim materyalidir.
SÜRE	40/16
ÖN KOŞUL	Fond ve Temel Çorbalar, Sebzeleri Pişirmeye Hazırlama, Sanitasyon modüllerini başarmış olmak.
YETERLİK	Temel sos ve türeyenlerini hazırlamak
MODÜLÜN AMACI	GENEL AMAÇ: Uygun mutfak ortamı sağlandığında istenilen kıvam, renk ve lezzette, görünümde demi glace sauce, velauté sauce ve türeyenlerini hazırlayabilecek ve saklayabileceksiniz. AMAÇLAR <ul style="list-style-type: none">➤ Kahverengi fondu kullanarak, istenen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda demi glace sauce hazırlayabileceksiniz.➤ Çeşitli fondlarla, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velauté sauce hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	Sanitasyon ve hijyen kurallarına uygun mutfak ortamı ile ergonomiye uygun gerekli donanım araç ve gereçler sağlanmalıdır. Sektörde araştırma ve gözlem yapılmalıdır. Tencere, süzgeç, doğrama tahtası, bıçak, tahta kaşık, küvet, rende, karıştırma kabı, çırpma teli, merdane, havan, stretch film, folyo, soğutucu, ocak, elek.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan her bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise kazandığınız bilgi beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmeniniz tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendirileceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Soslar 1 modülünde sosların önemi ve çeşitleri konusuna yer vermiştik. Soslar 2 modülünde temel kahverengi soslardan demi glace (dömi glas) ve velauté (velüte) sauce; hazırlanışını, türeyenlerini ve kullanıldığı yerleri öğreneceksiniz.

Temel kahverengi soslardan olan demi glace sauce, önceleri espagnole (ispanyol) saucenin türeyeni olarak hazırlanırdı ve bu şekilde bilinirdi. Artık espagnole sauce kullanılmaz hale gelmiş ve direk demi glace sauce hazırlanır olmuştur. Espagnole sauce pek çok klasik mutfakta temel öge olarak kabul edilen basit bir kahverengi sos kahverengi meyane, kahverengi (fond) et suyu, domates püresi, otlar ve baharatlarla birlikte ağır ateşte pişirilerek elde edilir. Demi glace sauce elde edebilmek için kahverengi fond ve espagnole sauce yarı yarıya karıştırılır ve yarı yarıya suyu uçurularak elde edilirdi.

Ancak günümüzde kahverengi fond; kavrulmuş kemik ve et parçaları, mire poix sebzeler, otlar ve baharatlarla birlikte ağır ateşte kaynatılıp süzülmesiyle demi glace sauce hazırlanmaktadır. Mutlaka türetilerek kullanılır. Kaliteli hazırlanmış demi glace sauce direk olarak da kullanılabilir. Genellikle pahalı etler, av etleri gibi özel yemeklere eşlik eder.

Velauté sauce ise temel beyaz soslardandır. Beyaz (fond) et sularından bir tanesiyle bechamel sosa benzer şekilde hazırlanır. Hazırlandığı fonda göre isim alır. Velauté de volaille (tavuk velüte), velauté de poisson (balık velüte), velauté de veau (dana velüte) gibi. Bu soslara krema eklenerek hazırlanırsa suprême sauce adını alır. Kaliteli ve pahalı beyaz et et yemekleriyle kullanılır. Çeşitli ilavelerle türeleyenleri hazırlanabilir.

Lezzetli yemekler hazırlamanız dileğiyle...



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Kahverengi fondu kullanarak, istenen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda demi glace sauce hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından yararlanacak ve aşçılarla görüşerek; demi glace sauce ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Demi glace sauce ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

1. TEMEL KAHVERENGİ SOSLAR

1.1. Demi Glace Sauce Hazırlama

MALZEMELER (5 litre sos için)

4-5 kg kırılmış süt dana kemikleri

250-300 g mire poix (Eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa)

1 adet defne yaprağı

½ çay kaşığı kekik

100- 150 g sıvı yağ

100 g domates salçası

500-600 g beyaz veya kırmızı şarap

10 litre Kahverengi fond. Fondlar ve çorba modülünde hazırlanmış glace de viande kullanınız (Resim 1, 2).

3 yemek kaşığı (150 g) un

1 yemek kaşığı tuz

5-6 tane karabiber kırılmış

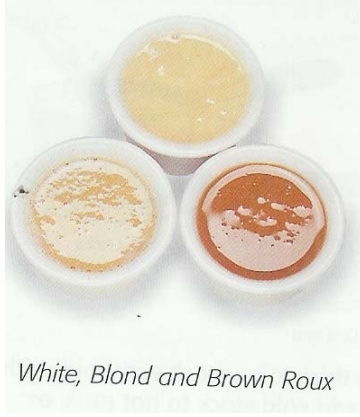


Resim 1 : Hazırlanmış kahverengi fond

Resim 2 :Kahverengi fond glace de viande

HAZIRLANIŞI

- Kırılmış dana kemikleri kalın dipli tencerede ocak üzerinde kavrulur (Tepsiyle fırınlanarakta kavrulabilir) (Resim 4).
- Mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa), defne yaprağı, kekik, (istenirse mercan köşk otu ve biberiye) eklenir ve kavurmaya devam edilir (Resim 4).
- Sebzeler kahverengileşince domates salçası eklenir ve 10-12 dk kadar kavrulur.
- Şarabın 300 gramı (yarısı) eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır.
- Şarap kadar fond eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Şarabın geri kalanı eklenir, çektirilir. Bu işleme özleştirme (reduction: redakşın) denir. Bu işlem 3-4 seferde yapılabilir.Bu işlem sosa renk, koku, lezzet ve parlaklık kazandırır.
- Ayrıca un ve yağ kavruarak kahverengi meyane (roux) hazırlanır (Resim 3). Karabiber eklenir. Karışım oda sıcaklığına getirilir. Kaynamakta olan sosa ilave edilir.
- Soğuk fond eklenir, kaynayıncaya kadar karıştırılır. Karabiber ve tuz eklenir.
- Ocak kısılır ve sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynatılır (Ara sıra karıştırılır.) (Resim 5).
- Üzerindeki yağı ve kefi ara sıra alınır. Hiç yağ kalmamalıdır.
- İnce mutfak bezinden süzülür.
- Lezzet kontrolü yapılır. Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buz dolabı veya derin dondurucuda saklanır (Resim 6).
- Demi glace sauce türeyenlerinin hazırlanmasında ve braisé usulü pişen yemeklerde kullanılır.



Resim 3: Hazırlanmış beyaz, sarı, kahverengi roux çeşitleri



Resim 4: Kahverengileşinceye kadar kavrulmuş kemik ve mire poix



Resim 5: Kaynamaya bırakılmış demi glace sauce

Agnole Sauce İle Demi Glace Sauce Hazırlama

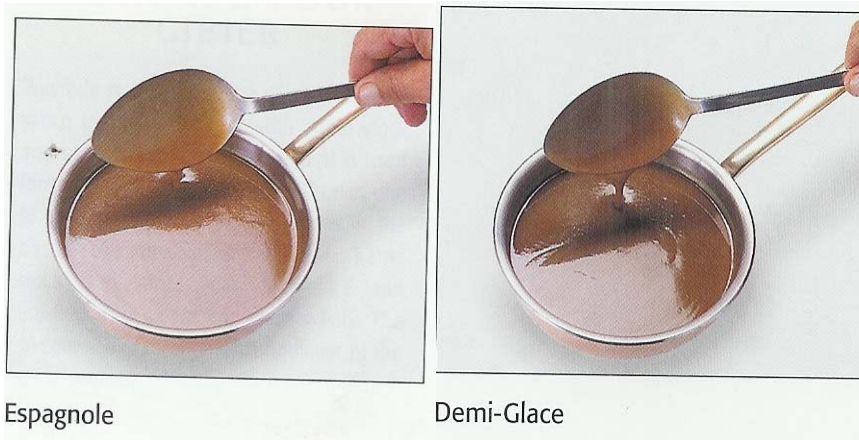
Espagnole Sauce Hazırlama

MALZEMELER (4 litre sos için)

- 1 kg mire poix
- 250 ml tereyağı (eritilmiş ve tortusu alınmış)
- 250 g un
- 5 lt kahverengi fond
- 250 g domates salçası
- 1 adet defne yaprağı
- 1/2 çay kaşığı kekik
- 1/4 çay kaşığı tane karabiber
- 8 dal maydonoz sapı
- Yeterince tuz

HAZIRLANIŞI

- Tereyağında mire poixleri kahverengileşinceye kadar kavurunuz.
- Unu ekleyiniz, kahverengileşinceye kadar kavurmaya devam ediniz.
- Kahverengi fond ve domates salçasını ekleyiniz, karıştırarak kaynatınız.
- Baharatları ekleyiniz.
- Kısık ateşte bir buçuk saat kaynatınız, ara sıra dibinin tutmaması için karıştırınız.
- Süzgeç yardımıyla süzünüz ve soğutarak kullanmak üzere saklayınız (Resim 6).



Resim 6: Hazırlanmış espagnole sauce ve demi glace sauce

Espagnole sauce ile demi glace sauce hazırlama

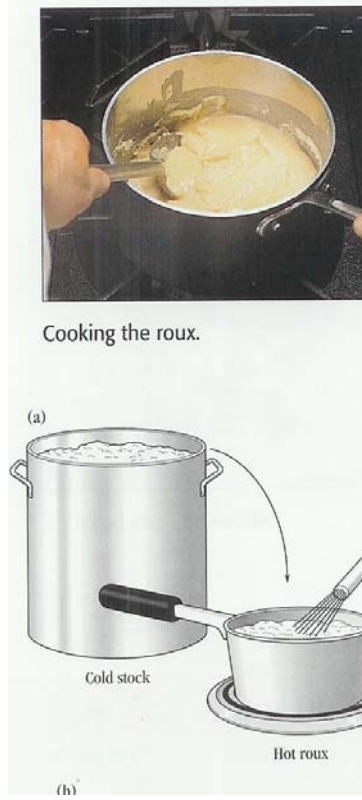
Espagnole sauce 1 lt
Kahverengi fond 1 lt

HAZIRLANIŞI

- 1- Bir ölçü Espagnole sauce ile bir ölçü kahverengi fond orta sıcaklıkta kaynamaya bırakılır,
- 2-Yarı yarıya suyunu çekinceye kadar kaynatılır (toplam sos miktarı 1 litreye inmelidir).
- 3- Hazırlanmış demi glace sos soğutularak kullanmak üzere saklanır. (Resim 6)

1.2. Demi Glace Sauce Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Kemikler, mire poix ve un iyice kavrulmalıdır, renginin güzel bir kahverengi olması buna bağlıdır.
- Mutlaka türetilerek kullanılır.
- Kaliteli hazırlanmış demi glace sauce direk olarakta yemeklerin yanında kullanılabilir.
- Genellikle pahalı etler, av etleri gibi özel yemeklere eşlik eder.
- Kaliteli kahverengi fond ile hazırlanmalıdır.
- Kavrulmuş karışıma soğuk fond eklenmelidir (Resim 7).
- Kaynama süresince üzerindeki yağlar ve kefi (köpüğü) sürekli toplanır, hiç yağ kalmamalıdır .
- Yağ kalmışsa hazırlanmış sos soğutulur, üzerindeki donan yağlar bir kaşık yardımıyla toplanır.
- Hazırlanmış sos ince bir tel süzgeçten veya tülbenkten süzülür.
- Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buzdolabı veya derin dondurucuda saklanır (Resim 6).
- Demi glace sostan türeyen soslar, hemen kullanılmalı bekletilmemelidir, kullanılacağı kadar hazırlanmalıdır,
- Et yemeği hazırlanmış olan tavaya demi glace sos eklenir, kızarmış etin kalıntılarının sosa geçmesi sağlanır.
- Sos özelliğine uygun hazırlanmalıdır, mutlaka uygun ölçülerde, doğru şarap ile türetilmelidir.



Resim 7: Kavrulmuş un ve yağ (roux) karışımına soğuk fond eklenmelidir

1.3. İyi Hazırlanmış Demi Glace Özellikleri

- Rengi kızarmış et rengine, kahverengi, parlak, akıcı, yoğun ve koyu görümlü olmalıdır.
- İyi süzölmüş olmalı, pütörlü olmamalıdır.
- Tadı hoş gider olmalıdır (Resim 6) .

1.4. Demi Glace Sauce'un Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Demi glace sauce türeyenlerinin hazırlanmasında ve braisé usulü pişen yemeklerde kullanılır.

Demi glace sostan türeyen 100 den fazla çeşit vardır. Bu modöde ancak birkaç tanesini ele alabileceğiz.

Meslekte kendinizi geliştirdikçe, diğör türeyenlerinide araştırarak hazırlayabilirsiniz. Genellikle 1-2 porsiyon için kullanılacağı kadar hazırlanırlar. Etin kızartıldığı tavada demi glace sos türeyeni hazırlanır. Böylece etin tadının sosa geçmesi sağlanır.

Sauce Bordelaise (sos bordo)

ÖLÇÜ (1-2 porsiyon için)

- 1 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan
- 1 adet defne yaprağı
- 200 ml bordeaux şarabı
- 1 /2 çaykaşığı kekik
- 2-3 adet tane karabiber (yeni dövülmüş)
- Yeterince tuz
- 1 su bardağı sauce demi glace
- 30-40 g tereyağı
- 25 g sığır kemiği iliği
- 1 çay kaşığı kıyılmış maydonoz

HAZIRLANIŞI

- Steak (et diliminizi) kızarttığınız tavaya, brunoise doğranmış acı soğan, bordeaux şarabı, karabiber, defne yaprağı, kekik, tuz eklenip hepsi beraber ocak üzerinde üçte ikisi kalıncaya kadar ağır ateşte çektirilerek özleştirilir,
- Sauce demi glace eklenir, üçte biri kalıncaya kadar kaynatılır,
- Süzülür, tekrar kaynatılır, dilimlenmiş ilikler eklenir, 1-2 dk daha kaynatılır ve ocaktan alınır.

(Bordeaux şarabı yerine Madéire şarabı kullanılırsa Sauce Madéire, porto şarabı kullanılırsa Sauce Auporto adını alır.)

Kullanıldığı yerler: Sauce Bordelaise, steak'lerde kullanılır. Pişirilen bonfilenin üzerine sos gezdirilir ve "filet steak bordelaise" adını alır (Resim 8).



Resim 8: Sauce Madéire ile sığır dili ve Sauce Bordelaise ile Filet steak Bordelaise

Sauce Chasseur (sos çasur)

ÖLÇÜ (2-3porsiyon için)

- 4 yemek kaşığı julienne doğranmış soğan
- 6-7 yemek kaşığı temizlenmiş ve doğranmış mantar
- 100 ml beyaz şarap
- 2-3 adet tane karabiber (yeni dövülmüş)
- 1/4 yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı sauce demi glace
- 50-60 g tereyağı
- 1 /2 yemek kaşığı domates salçası
- 1 /2 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz

HAZIRLANIŞI

Tereyağının 3/4ü tavada eritilir, soğanlar hafif kavrulur.

- Mantarlar eklenir, suyu çekilinceye kadar kavrulur.
- Domates salçası eklenir, arkasından karıştırarak beyaz şarap eklenir, ağır ağır kaynatılarak özleştirilir.
- Sauce demi glace, tuz, karabiber eklenip biraz daha kaynatılır.
- Kalan tereyağı, kıyılmış maydonoz eklenip hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Küçük parça kaliteli et yemeklerinde, sauté edilmiş av etlerinde kullanılır (Resim 9).



Resim 9: (Sauce Chasseur)Avcı soslu tournedo

Sauce Châteaubriand (sos şatobiryan)

ÖLÇÜ (1 litre)

50 g arpacık soğan

6-7 yemek kaşığı (50 g) temizlenmiş ve doğranmış mantar

200 ml sek beyaz şarap

2 adet defne yaprağı

Tane karabiber (taze çekilmiş)

Tuz

1 lt sauce demi glace (veya koyulaştırılmış et suyuda olabilir)

100g metrdotel tereyağı

1 çay kaşığı ince kıyılmış tarhun otu

1 dal taze fesleğen

HAZIRLANIŞI

- Derin bir tavaya; beyaz şarabı , ince kıyılmış arpacık soğanı ve taze fesleğeni koyup 2/3 ü kalıncaya kadar çektiriniz.
- Sauce demi glace (veya koyulaştırılmış et suyunu) ekleyiniz. Kısık ateşte kıvamı koyulaşmaya kadar pişirin. Oluşan kefi alınız.
- İnce süzgeçten geçirip süzünüz.
- Tekrar ocağa alın, metrdotel tereyağını katıp karıştırın, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz. Tarhun otunu katarak sosu tamamlayınız.

Kullanıldığı yerler: Izgara bonfilenin yanında servis edilir.

Sauce Colbert (sos kolbert)

ÖLÇÜ (1-2 porsiyon için)

2 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan

200 ml beyaz şarap

5-6 adet tane karabiber (yeni öğütülmüş)

Yeterince tuz

1 su bardağı sauce demi glace

30-40 g tereyağı

1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz

1/2 çay kaşığı limon suyu

HAZIRLANIŞI

- Steak (Et diliminizi) kızarttığınız tavada, brunoise doğranmış acı soğan, beyaz şarap, karabiber ocak üzerinde üçte ikisi kalıncaya kadar ağır

- ateşte çektirilerek özleştirilir.
- Sauce demi glace ekleyiniz. Kısık ateşte 3-5 dakika kadar kaynatın. İnce süzgeçten geçirip süzünüz
 - Tekrar ocağa alın, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz.
 - Tereyağını, limon suyunu, ince kıyılmış maydonozu katıp karıştırın ve sosu hemen kullanınız.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış her türlü sebze ve haşlanmış etlerde kullanılır.

Karnabahar, brokoli, fasulye gibi sebze garnitürleri ile uyumlu bir sostur.

A'la Colbert şeklinde isimlendirilir.

Sauce Duxelles (sos düksel)

ÖLÇÜ (2-3 porsiyon için)

4 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan
Bir buçuk yemek kaşığı domates salçası
Yeterince tuz
1 su bardağı sauce demi glace
40-50g tereyağı
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz
2 yemek kaşığı Duxelles mantar (eğer düksel mantar yoksa ve normal mantar kullanılmışsa bu ismi almaz "mantar sos" olur).

HAZIRLANIŞI

- Uygun bir sos tavasında tereyağı eritilip, soğanlar eklenip pembeleştirilir.
- Domates salçası eklenip karıştırılır, biraz kavrulur, şarap eklenip ağır ateşte çektirilerek özleştirilir.
- Sauce demi glace eklenir, 1-2 dk kaynatılır.
- Dry Duxellos eklenip, 4-5 dk ağır ateşte kaynatılır.
- Sıcak bekletilir, kullanmadan önce ince kıyılmış maydonoz eklenir.

Kullanıldığı yerler: Yumurta çeşitlerinde , ızgara tavukta, et ve balıklarda kullanılır.

Kullanılan yemek sosun adıyla söylenir.

Dry Duxellos Hazırlanışı:

Mantarların siyah kısımları ayıklanır, yıkanır, ince deşit dilimler halinde doğranır.

Bir tavaya tereyağı konur , içine brunoise doğranmış soğan eklenir, pembeleştirilir. Mantarlar eklenir suyunu saldırmadan sote edilir. Tuz, karabiber, nut meg rendesi konularak karıştırılır. Hemen kullanılmayacaksa küçük parçalar halinde dondurulur ve gerektiğinde kullanılır.

Sauce Diable (sos devild)

ÖLÇÜ (2-3 porsiyon için)

2 yemek kaşığı brunoise doğranmış acı soğan

200 ml beyaz şarap

5-6 adet tane karabiber (yeni öğütülmüş)

Yeterince tuz

1 su bardağı sauce demi glace

50-60 g tereyağı

1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydonoz

1 yemek kaşığı domates salçası

acı kırmızı toz biber (chilli) ½ yemek kaşığı

HAZIRLANIŞI

- Brunoise doğranmış acı soğan, tereyağının yarısı ile sos tavaında öldürünüz.
- Kıyılmış tane karabiber ve domates salçası ekleyerek karıştırınız
- Beyaz şarap ekleyip ağır ateşte çektirilerek özleştiriniz (bu işlemi 2-3 defa tekrarlayınız).
- Sauce demi glace ekleyiniz. Kısık ateşte 3-5 dk kadar kaynatıp, tuz ve karabiberini ekleyip kontrol ediniz, İnce süzgeçten geçirip süzünüz.
- Tekrar ocağa alın tereyağının kalan kısmını ve acı kırmızı biberi ekleyerek ocaktan alınız.
- İnce kıyılmış maydonozu katıp karıştırın ve sosu hemen kullanınız.

Kullanıldığı yerler: Acı olması nedeniyle şeytan sos anlamına gelen bu ismi almıştır. Kemikleri ayıklanmış, baharatlanmış bütün halde ızgara yapılmış piliç etiyle çok kullanılır. “Chicken a’la diable”- piliç a’la diable adını alır.



Resim 10: Sauce diable ile hazırlanmış Pepper Steak

1.5. Kahverengi Sosların (Demi glace sauce'un) Saklanması

- Demi glace sos uzun süre depolanabilir.
- Daha küçük saklama kaplarına bölünür, hızla soğutulur.
- Buz dolabında bir gün bekletilebilir.
- Derin dondurucuda 3-6 ay saklanabilir.
- Kullanılacağı zaman çözdürülerek kullanılır.
- Türeyenleri saklanmaz, kullanılacağı zaman türetilerek kullanılır.


UYGULAMA FAALİYETİ




Demi Glace Sauce Hazırlama

MALZEMELER (5 litre sos için)

- 4-5 kg kırılmış süt dana kemikleri
- 250-300 g mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa)
- 1 adet defne yaprağı
- ½ çay kaşığı kekik
- 100- 150 g sıvı yağ
- 100 g domates salçası
- 500-600 ml beyaz veya kırmızı şarap
- 10 litre kahverengi fond
- 3 yemek kaşığı (150 g)un
- 1 yemek kaşığı tuz
- 5-6 adet tane karabiber kırılmış

UYARI: Demi glace sauce un az miktarda hazırlanması iyi sonuç vermez, en az 5 litrelik hazırlanması uygun olur. Depolanabilen bir sostur. Bu nedenle bireysel çalışma yapılmaması grup çalışması yapılması önerilir.

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kırılmış dana kemikleri kalın dipli tencerede ocak üzerinde kavrulur.	<ul style="list-style-type: none">• Tepsiyle fırınlanarakta kavrulabilir, iyice kahverengileşinceye kadar kavrulmalıdır.  <p>Resim 11: Kemğin kavrulması</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa), defne yaprağı, kekik, (istenirse mercan köşk otu ve biberiye) eklenir ve kavurmaya devam edilir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kavurma işlemi fırında yapılıyorsa, mire poixler kemiklerin yanına eklenerek kavrulabilir.  <p>Resim 12: Mire poix kavurulması</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sebzeler kahverengileşince domates salçası eklenir ve kavurmaya devam edilir (10-12 dk kadar kavrulur). 	<ul style="list-style-type: none"> • Kavurma işlemi fırında yapılıyorsa, tepsi fırından çıkarılır, bir tencereye boşaltılır, tepsideki kalıntılar kahverengi fond ile kaldırılarak tencereye eklenir.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şarabın 300 ml (yarısı) eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bu işleme özleştirme (reduction: redakşın) denir Bu işlem 3-4 seferde yapılabilir. (Bu işlem sosa renk, koku, lezzet ve parlaklık kazandırır.)
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Şarap kadar kahverengi fond eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Şarabın geri kalanı eklenir, çektirilir. 	 <p>Resim 13: Kahverengi fond</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ayrıca un ve yağ kavularak kahverengi meyane (roux) hazırlanır. Karabiber eklenir. Karışım oda sıcaklığına getirilir. Kaynamakta olan sosa eklenir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Roux soğutularak eklendiğinde dibinin tutması engellenir.  <p>Resim 14 :Kahverengi roux</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Soğuk fond eklenir, kaynayınca kadar karıştırılır. Karabiber ve tuz eklenir. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ocak kısılır ve sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynatılır. Ara sıra karıştırılır. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ağır ağır kaynatılarak suyu uçurulur, kıvam gelmesi sağlanır. Sos yarıya inmelidir.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Üzerindeki yağı ve kefi ara sıra alınır. 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiç yağ kalmamalıdır.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Süzünüz. 	<ul style="list-style-type: none"> • İnce mutfak bezinden süzülür.
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lezzet kontrolü yapılır. 	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Demi glace sauce türeyenlerinin hazırlanmasında kullanılır. 	<ul style="list-style-type: none"> • Daha küçük saklama kaplarına bölünür. Hızla soğutulur, buz dolabı veya derin dondurucuda daha sonra kullanılmak üzere saklanır, <div style="text-align: center;">  <p>Demi-Glace</p> </div>

Resim 15: Kullanılmaya hazır demiglace sauce

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

- 1-Demi glace sauce kaç şekilde hazırlanır?
 - A) Doğrudan kahverengi fond ile
 - B) Kahverengi fond ve espagnole sauce ile
 - C) Espagnole sauce ile
 - D)Yukarıdakilerin hepsi
- 2- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce fondu olarak kullanılır?
 - A) Su
 - B) Kahverengi fond
 - C) Beyaz fond
 - D) Süt
- 3-Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce malzemesi değildir?
 - A) Dana kemikleri
 - B) Mire poix
 - C) Kırmızı şarap
 - D) Yoğurt
- 4 Demi glace sauce homojen ve parlak olması için hangi işlem yapılır?
 - A) Kırmızı şarapla özleştirme yapılır
 - B) Çok ağır ateşte yarı yarıya suyu uçuncaya kadar kaynatılır
 - C) Çok ince süzgeçten süzülür
 - D) Yukarıdakilerin hepsi
- 5 Demi glace sauce nerelerde kullanılmaz?
 - A) Gril etlerle
 - B) Sauté etlerle
 - C) Haşlama etlerle
 - D) Braise pişen et yemekleriyle
- 6- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce türeyenidir?
 - A)Sauce Diable
 - B)Sauce Mornay
 - C)Sauce Chantily
 - D)Sauce Remulade

7- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce türeyeni değildir?

- A) Sauce Chantily
- B) Sauce Bordelaise
- C) Sauce Duxellos
- D) Sauce Chasseur

8- Aşağıdakilerden hangisi Demi glace sauce bekletilmesini doğru açıklar?

- A)Buzdolabında bir gün bekleyebilir.
- B)Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur.
- C)Türetildikten sonra hemen kullanılmalıdır.
- D)Yukarıdakilerin hepsi doğrudur.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Yanlış cevaplarınız için faaliyet tekrarı yapınız. Tüm cevaplarınız doğru ise performans testine geçiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI(PERFORMANS TESTİ)

Grup çalışması yaparak DEMİ GLACE SAUCE hazırlayınız.

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı?(banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı?(yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyararak ürünü hazır hale getirilmesi		
• Kırılmış dana kemiklerini kavurdunuz mu?		
• Mire poix, defne yaprağı, kekik, (istenirse mercan köşk otu ve biberiye) ekleyerek ve kavurmaya devam ettiniz mi?		
• Sebzeler kahverengileşince domates salçası ekleyerek 10-12 dk kadar kavurmaya devam ettiniz mi?		
• Şarabın yarısını ekleyerek suyu çekilene kadar kaynattınız mı?		
• Fond ekleyerek kaynattınız mı?		
• Kahverengi meyane (roux) hazırlayarak soğuttunuz mu? Kaynamakta olan sosa eklediniz mi?		
• Soğuk fond ekleyerek, kaynayıncaya kadar karıştırınız mı? Karabiber ve tuzunu eklediniz mi?		
• Sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynattınız mı? Ara sıra karıştırdınız mı?		
• Üzerindeki yağı ve kefini ara sıra aldınız mı?		
• Doğru süzdünüz mü?		
• Daha sonra kullanmak üzere doğru şekilde sakladınız mı?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Çeşitli fondlarla, istenilen kıvam, renk, lezzet ve homojen yapıda velauté sauce hazırlayabileceksiniz

ARAŞTIRMA

- Yemek kitaplarından yararlanarak ve aşçılarla görüşerek; velauté sauce ve türeyenlerini, kullanıldığı yemekleri araştırınız.
- Velauté sauce ile hazırlanmış yemek resimleri ile bir dosya hazırlayınız, sınıf arkadaşlarınız ile paylaşınız.

2. TEMEL BEYAZ SOSLAR (VELAUTÉ SAUCE)

2.1. Sauce Velauté hazırlama

Sauce Velauté ailesi beyaz soslar grubundadır. Béchamel sauce gibi hazırlanır, ancak süt yerine beyaz fondlardan bir tanesi kullanılır.

Kullanıldığı fonda göre isim alır

Dana fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Veau adını alır ve kırmızı et yemeklerinde kullanılır

Tavuk fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Volaille adını alır ve tavuk yemeklerinde kullanılır.

Balık fondu ile hazırlanıyor ise Velauté de Poisson adını alır ve balık yemeklerinde kullanılır.

MALZEMELER (4 litre sos için)

250 g tereyağı (eritilmiş, süzölmüş)

4 lt tavuk, dana veya balık fondu

250 g un

1 yemek kaşığı tuz

½ çay kaşığı beyazbiber

HAZIRLANIŞI

1 Kalın dipli bir sos kabında tereyağı eritilir, un eklenir, sarı roux (un hafif sarı renkte kavrulur) hazırlanır.

2 Karışım ocaktan alınır 5-10 dk soğutulur. Tekrar ocağa konur ve soğuk fond eklenir. Tuz ve beyaz biber eklenir.

3 Kaynayana kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra ara sıra karıştırılarak 30 dk kadar kaynatılır. Uygun kıvamda getirilir, gerekiyorsa biraz daha soğuk fond eklenir.

4 Lezzet kontrolu yapılır, gerekiyorsa ekleme yapılır.

5 Hızla soğutulur ve depolanır. İstenilen miktarda alınarak doğrudan veya türetilerek kullanılır.



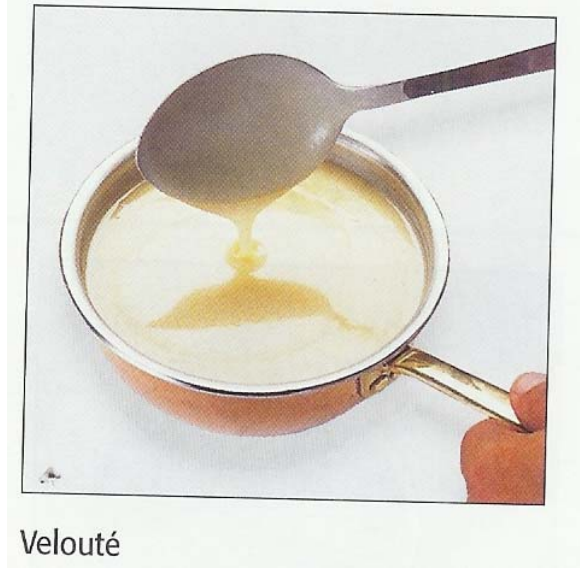
Resim 16 :Sarı roux

2.2. Sauce Velouté Hazırlamada Dikkat Edilecek Noktalar

- Fond iyi hazırlanmış değilse 300 -400 g kadar beyaz mire poix tereyağında kavrulur, sonra un eklenir ve işlem aynı şekilde tamamlanır. Sonunda sos süzülerek mire poix ayrılır.
- Sarı roux hazırlandıktan sonra soğutulmadan fond eklenirse sosun dibi tutma olasılığı fazlalaşır. Yanık kısımlar işlemin sonunda sosun tadını ve görünüşünü bozar.
- Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.
- Un elenmelidir.
- Yinede topaklanmışsa işlemin sonunda süzülebilir.
- Beklerken üzeri kabuklanmaması için sıcak sosa bir miktar tereyağı atılır.

2.3. İyi Hazırlanmış Sauce Velouté' nin Özellikleri

- Rengi sarıya çalan beyazlıkta olmalıdır.
- Koyu kıvamlı akıcı, kaşığın ters tarafını 2-3-mm lik kalınlıkta kaplamalıdır.
- Pürüzsüz, homojen olmalıdır.
- Tadı hoşa gider olmalıdır.



Resim 17: Servise hazır halde sauce velaute

2.4. Sauce Türeyenleri ve Kullanıldığı Yerler

Kullanılacağı yemeğin türüne göre fond seçilir ve Sauce Velauté hazırlanır. Hiç bir zaman balık velütesi, dana et yemeğiyle servis edilemez. Genellikle çeşitli haşlama, poche etlerle ve sebzelerle servis edilir.

Sauce Velauté aşağıda göreceğiniz türeyenlerinden başka türeyenleride vardır. Meslekte ilerledikçe ve araştırdıkça bunları da öğrenecek ve kendinizi geliştireceksiniz.

Velauté de Poisson	= Roux +Fond de poisson
Velauté de Veau	= Roux +Fond de Veau
Velauté de Volaille	= Roux +Fond devolaille
Suprême Sauce	= Velauté de Volaille + Roux + Cream
Allemande sauce	= Velauté de Volaille + Roux + Liaison + limon
Allemande sauce	= Velauté de Veau + Roux + Liaison + limon

Sauce Normande

ÖLÇÜ (300g sos için)

200g (1 su bardağı) Velauté de Poisson

100g (½ su bardağı) mantar suyu (konservede olabilir)

100g (½ su bardağı) Fond de poisson (balık fondu) (yeni haşlanmış poche balık suyuda olabilir)

2 adet yumurta sarısı

45g (3 yemek kaşığı) krema

3-4 damla limon suyu
45 g tereyağı

HAZIRLANIŞI

1- **Sauce Veluté**, mantar suyu ve balık fondunu ağır ateşte kaynatınız. Miktar yaklaşık 1 su bardağı kadar kalmalıdır.

2-Ayrı bir kaptaki yumurta sarıları hafif kabarıncaya kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. Alıştırılarak sosa eklenir.

3-Bir iki dk karıştırılıp ocaktan alınır. Tereyağı eklenir ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlama balıklarla kullanılır.Kullanıldığı balığa adını verir. Örneğin: Dil balığı normande (sole a'la normande), levrek normande gibi isimlendirilir. Uygun garnitürlerle servis edilir.

Sauce Allemande

ÖLÇÜ (500g sos için- 2,5 bardak sos için)

1200g (6 su bardağı) Veluté de Veau (dana velüte)
2-3 adet yumurta sarısı
100 g (½ su bardağı) krema
3-4 damla limon suyu
½ kaşık tereyağı
1.5 çay kaşığı nut meg rendesi

HAZIRLANIŞI

1 Veluté de Veau sos tenceresi ile ocağa konur, yumurta teli veya tahta kaşıkla karıştırılarak ağır ateşte üçte biri kalıncaya kadar koyulaştırılır.

2 Ayrı bir kaptaki yumurta sarıları hafif kabarıncaya kadar çırpılır, krema eklenir ve karıştırılır. İstenirse nut meg rendesi eklenebilir.

3 Alıştırılarak sosa eklenir. Ocaktan hemen alınır, kaynama durdurulur, biraz daha karıştırılır.

4 Limon suyu konular, karıştırılır. Lezzet kontrolü yapılır. Tereyağı eklenir ve hemen kullanılır(bain marie'de bekleyecekse tereyağı kabuklanmasını önler).

(Sos homojen değilse süzgeçten geçirilebilir)

Kullanıldığı yerler: Dil, beyin, kelle gibi haşlanmış sakatalarda, poche piliçte, yumurtalarla, sebzelerle kullanılır. Ayrıca bazı ilavelerle başka soslar türetilebilir.

Sauce Curry

ÖLÇÜ (400g sos için- 2 su bardağı sos için)

- 2 yemek kaşığı brunoise doğranmış soğan
- 2 yemek kaşığı brunoise doğranmış eşit ölçülerde pırasa- havuç- kereviz
- 1 adet defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- ½ çay kaşığı tuz
- 1,2 çay kaşığı toz curry
- 1 diş ince kıyılmış sarımsak
- 2 adet tane karanfil
- 1 tutam kekik
- 1/2 çay kaşığı kıyılmış maydonoz
- 1/4 çay kaşığı nut meg rendesi
- 1 yemek kaşığı hindistan cevizi rendesi (veya sütü ½ bardak)
- 1 /2 yemek kaşığı ince kıyılmış tatlı elma
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 300 g velauté de veau
- 100g krema

HAZIRLANIŞI

- 1 Sos tenceresinde brunoise doğranmış soğanı yağ ile hafif pembeleştiniz.
- 2 Eşit ölçülerde pırasa- havuç- kereviz ve defne yarağı ekleyip kavurmaya devam ediniz.
- 3 Curry eklenir ve karıştırılır, 8-10 sn kavrulduktan sonra ince kıyılmış sarımsak, tuz, tane karanfil, kekik, nut meg, büyük hindistan cevizi rendesi (coconut), elma, maydonoz ekleyiniz.
- 4 10-15 sn ocak üzerinde karıştırınız, Velauté de Veau ekleyerek ağır ateşte 25- 30 dk kaynatınız.
- 5 Tamamı ezilecek şekilde blenderden veya süzgeçten geçiriniz.
- 6 Tekrar ocağa alınır ve ısıtılır; limon suyu eklenir karıştırılır. Krema eklenip karıştırılır ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Yumurtalar, kümes hayvanlarında, koyun dana et çeşitlerinde kullanılır. Curry de volaille (tavuklu köri), curry de veau (dana etli köri) gibi isimler alır.

Not: Sauce curry nin içine; ince dilimlenmiş muz, bir yemek kaşığı kadar mango reçeli eklenebilir (Mango chutney =özel hint reçeli) .

Genellikle birlikte servis edilecek et saute edilir, aynı tavaya sos eklenir. Önceden tereyağında kızartılmış muz bütün halde ve uzunlamasına konur. Pirinç garnitürüyle servis edilir.



Resim 18: Curry sauce ile tereyağında sauté edilmiş kendi kabuğunda pavurya

Sauce Raifort

Taze hazırlanmış sıcak 1 su bardağı sauce allemande içerisine bir yemek kaşığı bayır turbu (horse radish), eklenir ve karıştırılır. Bekletilmeden hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış dana ve sığır etleri, sıcak rose boeuf ile kullanılır.

Sauce aux champignons

ÖLÇÜ (400g sos için- 2 su bardağı sos için)

100 g mantar tepeleri (ayıklanmış yıkanmış küçük mantarlar)

1-1.5 yemek kaşığı tereyağı

300 g (1,5 su bardağı) sauce allemande

¼ yemek kaşığı beyaz biber

HAZIRLANIŞI

1- Sos kabında mantarlar sote yapılır.

2- Sauce Allemande ve beyaz biber eklenir, karıştırılır , 1-2 dk ocak üzerinde tutulur ve hemen kullanılır.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış ve poche usulde pişmiş Süt dana, süt kuzu, tavuk, hindi, yağsız balık vb her türlü et yemeğinde kullanılır. Örneğin: Mantar soslu tavuk, balık, kuzu gibi isimlendirilir.

Sauce suprême

ÖLÇÜ (1 lt sos için-)

½ l (500 ml) fond de volaille
800 ml (4 su bardağı) velauté de volaille
200 ml (1 su bardağı) kremal krema
75 g tereyağı
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

HAZIRLANIŞI

1. Fond de volaille ve velauté de volaille bir tavada karışımın yarısı kalıncaya kadar kısık ateşte çektirilir,
2. Kremanın yarısını ekleyerek kısık ateşte uygun kıvama gelinceye kadar pişirin,
3. Tereyağını ve kalan kremayı katıp karıştırın, tuz ve karabiberini ekleyin. Lezzet kontrolü yapın ve hemen kullanın.

Kullanıldığı yerler: Haşlanmış ve poche usulde pişmiş tavuk yemekleriyle kullanılır. Amerikan et yemekleri ve sebzelerinde kullanılır. Başka sosların türetilmesinde kullanılır.

2.5. Beyaz Sosların (Sauce Velauté'un) saklanması




- Sauce velauté hazırlandıktan sonra havuz yöntemiyle hızla soğutulur.
- Buzdolabında bir gün üzeri sıfır kapatılarak (ince naylon veya yağlı kağıt ile) bekletilebilir.
- Dondurulmasına gerek duyulmaz çünkü kısa sürede hazırlanabilen bir sostur.
- Soğutulmuş olan sosun kıvamı biraz fond eklenerek ve ısıtılarak düzeltilir.
- Türeyenleri bekletilmez hemen kullanılmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

Sauce Velouté hazırlama

MALZEMELER(4 litre sos için)

- 250 g tereyağı (eritilmiş, süzölmüş)
- 4 lt tavuk, dana veya balık fondu
- 250 g un
- 1 yemek kaşığı tuz
- ½ çay kaşığı beyazbiber

İşlem Basamakları	Öneriler
	<ul style="list-style-type: none">• Temiz ve düzenli çalışınız.• Planlı çalışınız.• Ekonomik olunuz.• Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz.• Verimli çalışınız.• Meslek etiğine uyunuz.
<ul style="list-style-type: none">➤ Kalın dipli bir sos kabında tereyağını eritiniz.➤ Unu ekleyerek, sarı roux hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">• Un elenmelidir.• Un hafif sarı renkte kavurarak roux hazırlayınız.  <p>Resim 19:Sarı roux</p>
<ul style="list-style-type: none">➤ Karışımı ocaktan alınız➤ 5-10 dk soğutunuz.➤ Tekrar ocağa koyunuz ve soğuk fond ekleyiniz.➤ Tuz ve beyaz biber ekleyiniz. 	<ul style="list-style-type: none">• Sarı roux hazırlandıktan sonra soğutulmadan fond eklenirse sosun dibi tutma olasılığı fazlaşır. Yanık kısımlar işlemin sonunda sosun tadını ve görünüşünü bozar.• Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.• Fond iyi hazırlanmış değilse 300 -400 g kadar beyaz mire poix tereyağında kavrulur, sonra un eklenir ve işlem aynı şekilde tamamlanır. Sonunda sos süzölerek mire poix ayrılır.

<ul style="list-style-type: none">➤ Kaynayana kadar karıştırınız.➤ Kaynadıktan sonra ara sıra karıştırarak 30 dk kadar kaynatınız.➤ Uygun kıvama getiriniz, gerekiyorsa biraz daha soğuk fond ekleyiniz.	<ul style="list-style-type: none">• Yinede topaklanmıŖsa iŖlemin sonunda süzülebilir.  <p>Velouté</p> <p>Resim 20: Sauce velauté kullanılmaya hazır halde</p>
<ul style="list-style-type: none">➤ Lezzet kontrolu yapınız, gerekiyorsa eklemeler yapınız.	<ul style="list-style-type: none">• Beklerken üzeri kabuklanmaması için sıcak sosa bir miktar tereyağı atılır.
<ul style="list-style-type: none">➤ Hızla soğutarak depolayınız.	<ul style="list-style-type: none">• İstenilen miktarlarda doğrudan veya türeterek kullanabilirsiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Çoktan seçmeli test

Aşağıdaki seçeneklerden doğru olan seçeneği işaretleyiniz.

1. Sauce Velauté hangi malzemelerle hazırlanır?
A) Un+tereyağı+beyaz fond
B) Un+tereyağı+kahverengi fond
C) Un+tereyağı+yumurta
D) Un+tereyağı+süt
2. Aşağıdakilerden hangisi sauce velauté fondu olarak kullanılır?
A) Fond de volaille
B) Fond de veau
C) Fond de poisson
D) Yukarıdakilerin hepsi
3. Aşağıdakilerden hangisi sauce velauté malzemesi değildir?
A) Beyaz fond
B) Tereyağı
C) Kırmızı şarap
D) Un
4. Sauce velauté homojen ve parlak olması için hangi işlem yapılır?
A) Soğuk fond eklenir.
B) Çok ağır ateşte yarı yarıya suyu uçuncaya kadar karıştırılarak kaynatılır.
C) Gerekliyse süzgeçten süzülür.
D) Yukarıdakilerin hepsi.
5. Sauce velauté nerelerde kullanılmaz?
A) Haşlama sebzelerle
B) Gril etlerle
C) Haşlama beyaz etlerle
D) Poche pişen etlerle
6. Aşağıdakilerden hangisi sauce velauté türeyenidir?
A) Sauce Diable
B) Sauce Curry
C) Sauce Chantily
D) Sauce Remulade

7. Aşağıdakilerden hangisi sauce velouté türeyeni değildir?
- A) Sauce Curry
 - B) Sauce Suprême
 - C) Sauce Allemande
 - D) Sauce Chasseur
8. Aşağıdakilerden hangisi sauce velouté bekletilmesini doğru açıklar?
- A) Buzdolabında bir gün bekleyebilir.
 - B) Hızla soğutularak tek kullanımlık kaplarda dondurulur.
 - C) Türetildikten sonra hemen kullanılmalıdır.
 - D) Yukarıdakilerin hepsi doğrudur.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendirebilirsiniz.

Eksikliklerinizi faaliyete tekrar dönerek araştırarak ya da öğretmeninizden yardım alarak tamamlayabilirsiniz.

PERFORMANS DEĞERLENDİRME

UYGULAMALI ÖLÇME ARAÇLARI(PERFORMANS TESTİ)

.Sauce Velouté hazırlayınız

	Evet	Hayır
1. Kişisel hijyen		
A) Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi (gömlek, kepe, fular, önlük, pantolon, terlik, el bezi)?		
B) Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
C) Kişisel bakımınızı yaptınız mı? (banyo, tırnak, saç, sakal, el yıkama)		
D) Takılarınızı çıkardınız mı (yüzük, saat, kolye, bileklik, küpe)?		
2. Ürünün hazırlanmasında araç-gereç seçimi		
A) Araçlarınızı eksiksiz ve doğru seçtiniz mi?		
B) Gereçlerinizi doğru seçtiniz mi ve ölçüleri yeterli mi ?		
3. İzlenecek işlem basamaklarına uyarak ürünü hazır hale getirilmesi		
A) Kalın dipli bir sos kabında tereyağını erittiniz mi?		
B) Unu ekleyerek, sarı roux hazırladınız mı?		
C) Karışımı ocaktan alarak, 5-10 dk soğuttunuz mu?		
D) Tekrar ocağa koyarak, soğuk fond eklediniz mi?		
E) Tuz ve beyaz biber eklediniz mi?		
F) Kaynayana kadar karıştırdınız mı?		
G) Kaynadıktan sonra ara sıra karıştırarak 30 dk kadar kaynattınız mı?		
H) Uygun kıvamda hazırladınız mı?		
I) Lezzet kontrolü yaptınız mı?		
4. Temiz ve düzenli çalıştınız mı?		
5. İşlem sırasında güvenlik tedbirleri aldınız mı?		
6. Ürünü zamanında çıkarttınız mı?		

Yukarıdaki testi kendiniz ya da bir arkadaşınızın yardımıyla uygulayın.

Uygulamanız sonucunda çıkan **Hayır** cevaplarınızı tekrar ediniz.

Cevaplarınızın hepsi **Evet** ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ-1'İN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	D
S.2.	B
S.3.	D
S.4.	D
S.5.	C
S.6.	A
S.7.	A
S.8.	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2'NİN CEVAP ANAHTARI

Sorular	Cevaplar
S.1.	A
S.2.	D
S.3.	C
S.4.	D
S.5.	B
S.6.	B
S.7.	D
S.8.	D

MODÜL DEĞERLENDİRME

Modül Değerlendirme (Yeterlik Ölçme)

Soslar 2 modülünü tamamladınız.

Kazandığınız yeterliliği öğretmeniniz değişik ölçme metotlarıyla değerlendirecektir.

Öğretmeninizle iletişime geçiniz.

KAYNAKLAR

- GÜRMAN Ülker, **Yemek Pişirme Tek. ve Uygulaması 2** MEB Yayınları, İstanbul, 2003
- **Sana, Et Yemekleri**, Cem Ofset Matbaacılık, Kasım 1994
- TÜRKAN Cemal, **Mutfak Teknolojisi**, UBF FOODSOLUTIONS
- UBF Foodsolutions, **Şefin sofrası**
- USTA Necip, **Fransız Mutfak Sanatı, Nadir Basımevi 1979**
- USTA Necip, **TürkMutfak Sanatı, Nadir Basımevi 1979**
- KUNT Tolga, **Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü**, Değişim yayınları İstanbul 2004
- LABENSKY R. Sarah, HAUSE, m. alan, **oncooking (a textbook of culinary fundamentals)**, THIRD EDITION
- ÖZKÖK Esmâ, **Yayınlanmamış Ders Notları**